

La Fuga 2018



Kollektion Vielseitig im Charakter: Eine faszinierende Auswahl, vom Aperitif bis zum Dessert

La Fuga, der Chardonnay der nächtlichen Weinlese, wird im Jahrgang 2018 von einem frischen und duftenden Bouquet gekennzeichnet, in dem die klassischen tropischen Noten (Ananas) mit Nuancen von Apfel (Golden Delicious) und Blütennoten kombiniert werden.

BEZEICHNUNG: Contessa Entellina Doc Chardonnay Sicilia

TRAUBEN: Chardonnay.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina.

BÖDEN & KLIMA: Höhe zwischen 200 und 600 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer charakterisiert durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG: Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 4.500 – 6.000 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von 7 - 8 t/ha.

JAHRGANG CONTESSA ENTELLINA - 2018 wurden 743 mm Niederschlag registriert; diese Menge liegt über dem Durchschnitt* (667 mm) dieses Gebiets. Die Eigenschaften der Weinlese 2018 sind auf jeden Fall positiv: Nach zwei wenig niederschlagsreichen Jahrgängen war dieses Jahr von einer guten Niederschlagsmenge gekennzeichnet; die Niederschläge waren vor allem auf das Frühjahr verteilt, während im Sommer einige - auch intensive - Regenfälle in einigen Parzellen die Produktion

verringert haben. In anderen Weinbergen wurde ausgedünnt, um die Produktion zusätzlich zu beschränken. Die integrierte Landbewirtschaftung, die an einem ökologisch nachhaltigen Weinbau inspiriert ist, hat es möglich gemacht, gesunde und gut gereifte Trauben zu erzielen. *(Niederschlagsdurchschnitt der letzten 15 Jahre, Quelle: SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens)

WEINLESE: Die nächtliche Weinlese der Chardonnay wurde in der ersten Augustdekade beendet und hat dem La Fuga einen frischen und duftenden Ausdruck verliehen.

WEINBEREITUNG: Die Gärung erfolgt in Stahl bei einer Temperatur zwischen 15-16°C. Es folgt der Ausbau im Tank auf den Hefen für fünf Monate und mindestens drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,64 % Vol., Säuregehalt insgesamt 5,7 g/l., pH-Wert 3,35

DEGUSTATIONSMERKMALE (19/04/2019): Der Fuga 2018 zeigt sich in einem glänzenden Strohgelb und bietet ein frisches und duftendes Bouquet mit Noten von tropischem Obst (Ananas), gelbem Apfel (*Golden Delicious*) und Blütennoten. Im Geschmack ist er würzig und frisch dank der intensiven Mineralität und einer angenehmen Säurenote.

LEBENSDAUER: 4-5 Jahre.

ESSEN & WEIN: Dieser Wein passt perfekt zu allen Gerichten. Er kann problemlos zu Krustentieren, ausgefeilten ersten Gängen und Thunfisch in alle seinen Zubereitungsformen gereicht werden. Er sollte in großen und schlanken Weingläsern serviert und erst kurz vor dem Servieren geöffnet werden; ausgezeichnet bei einer Temperatur von 10-12°C.

FÜR DEN WUNSCH: die kulinarischen Freuden zu teilen und verschiedene Gerichte mit nur einem Wein zu kombinieren. Zusammen Zeit zu verbringen und alle zu beeindrucken, vom Einsteiger bis zum echten Weinliebhaber.

DIALOG MIT DER KUNST: Gabriella Anca Rallo (Gründerin von Donnafugata zusammen mit ihrem Ehemann Giacomo) hatte sich entschieden, aus ihrem Leben zu „fliehen“ und neu anzufangen: Sie wechselte von den Geisteswissenschaften zum Weinanbau. Gabriella ist immer in Bewegung und voller Tatendrang. Gabriella hat La Fuga erfunden: Ein Wein, der nicht nur Bewegung, sondern auch Unbeschwertheit und sein Produktionsgebiet zum Ausdruck bringt.